

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



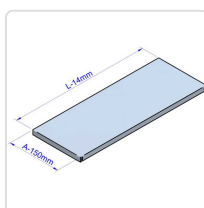
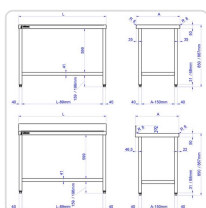
Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Aço Inoxidável 900x700 mm para Preparação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066640	Modelo:	MCD-97
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022033

Modelo	MCD-97
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 de 900x700x850 mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

Descricao Completa

Esta bancada central de 900x700 mm, construída em aço inoxidável AISI-304, é ideal para otimizar o espaço de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo robustez e higiene.

bancada central inox — Características Técnicas

Dimensões (C x P x A)	900 x 700 x 850 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Bancada	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Reforços	Órgãos longitudinais, chassi para estabilidade, reforço central na prateleira inferior
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Linha	Linha 700

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis e catering. A sua configuração central permite acesso por todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho em espaços de produção intensiva.

Bancada Central — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para máxima durabilidade e higiene.
- Design central que facilita o trabalho em equipa e a organização do espaço.
- Montagem simples e rápida por aparafusamento, permitindo poupança no transporte e armazenamento.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes necessidades e pisos irregulares.
- Prateleira inferior reforçada para armazenamento adicional de utensílios ou ingredientes.

Qual a vantagem de uma bancada fornecida desmontada?

Uma bancada fornecida desmontada permite uma maior economia no transporte e armazenamento. O seu sistema de montagem por aparafusamento é simples e rápido, resultando numa estrutura sólida e robusta após a instalação.

O aço inoxidável AISI-304 é adequado para uso profissional?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 18/10 é o material padrão para equipamento de cozinha profissional devido à sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo os mais altos padrões de higiene.

Esta bancada oferece boa estabilidade durante o trabalho?

Sim, a bancada é fornecida com ómeas de reforço longitudinais e um chassi robusto que garante excelente estabilidade. As pernas ajustáveis em altura também contribuem para um nivelamento perfeito em qualquer superfície.

O que significa ser uma bancada da Linha 700?

A designação "Linha 700" refere-se à profundidade de 700 mm da bancada. Esta dimensão é comum em cozinhas profissionais, permitindo uma boa área de trabalho sem ocupar excessivo espaço, sendo compatível com outros equipamentos da mesma linha.

A prateleira inferior é resistente para armazenar equipamentos?

Sim, a prateleira inferior é construída com um reforço central específico para suportar o peso de utensílios, panelas ou outros equipamentos de cozinha, contribuindo para a organização e funcionalidade do espaço de trabalho.